

Commissione Mensa I.C. Alberto Sordi

Verbale n. 2

Data: 18.01.2019

Plesso: Primaria P.za G.Gola

Controllo eseguito dal Sig. Marco Pagliarulo e Sig.ra Monica Giuganino in data 18 gennaio con arrivo nel plesso alle ore 12.10 ed immediato inizio dopo aver indossato regolare kit consegnatoci dalla cuoca.

Entrando constatiamo che la sala è pulita e ben organizzata negli spazi, le tavole sono giustamente apparecchiate con posate in metallo, tovaglioli, piatti (monouso compostabili) e bicchieri (con appositi porta bicchieri), come previsto da capitolato in caso di impossibilità di utilizzo delle stoviglie di ceramica. Le brocche dell'acqua in plastica sono tutte appena riempite con acqua corrente e di numero adeguato ad ogni tavolo.

Notiamo che a differenza della materna, le maestre pranzano a capotavola per avere un controllo diretto sui bambini e le maestre di sostegno sono vicine ai diretti bambini.

Nella giornata di oggi sono presenti in sala mensa la cuoca responsabile G.V. ed altri 5 operatori tra cuochi ed assistenti ed il Menù proposto è così composto:

- primo piatto: pennette rigate al burro e parmigiano;
- secondo piatto: pollo a tocchetti cremolato con farina;
- contorno: carciofi al tegame;
- pane e mele come frutta.

Rispetto al menù imposto dal capitolato il pollo è in sostituzione dell'agnello alla cacciatora; a tal proposito la cuoca ci spiega che l'agnello è difficile da reperire e che spesso viene sostituito con il pollo.

L'assaggio dei piatti avviene durante il primo turno e attestiamo che le portate sono molto ben fatte e sono gradevoli da mangiare, gli stessi bambini poi ci daranno conferma rispetto al loro reale gradimento. Notiamo che i carciofi come contorno sono l'unico alimento che ha un bassissimo livello di gradimento ma sottolineiamo che era ben cucinato.

Constatato e registrato il livello di gradimento dei bambini iniziamo un giro in parte accompagnato dalla cuoca nei locali del reparto mensa e nel controllo delle derrate alimentari e degli strumenti utilizzati.

Si nota con piacere che le posate ed i piatti risultano puliti e non incrostati e a tal proposito la cuoca ci spiega che hanno trovato il perché delle ultime segnalazioni (verbalizzate dalla precedente commissione) nelle quali le stesse risultavano sporche e/o macchiate.

La cuoca ci ha spiegato che la lavastoviglie ha bisogno di interventi settimanali di pulizia dei filtri che se non fatti portano ad una non giusta pulizia, inoltre ci ha spiegato che i piatti e le posate prima di metterle in lavastoviglie non solo vengono sciacquate ma mantenute in ammollo per qualche minuto così da farle scrostare meglio.

Si nota altresì che tutti i locali del comparto mensa sono molto puliti, ben organizzati e sistemati, le dispense sono in ordine con tutti gli alimenti ben chiusi e custoditi, gli alimenti per celiaci giustamente separati dagli altri. Gran parte degli alimenti sono di origine biologica e/o dop. Frigoriferi e congelatori sono in funzione nelle giuste temperature e gli alimenti al loro interno sono sistemati perfettamente.

La cucina è in funzione per tutta la durata del nostro sopralluogo, viene costantemente pulita anche durante il lavoro continuo ed incessante imposto dal doppio turno ed è ben areata. Si nota che, effettivamente, la lavastoviglie è ben datata e probabilmente non proprio adatta alla mole di lavoro che deve affrontare, a tal proposito la cuoca ci spiega che rispetto alla sua sostituzione di una più potente o all'aggiunta di una seconda macchina si è rilevato che l'impianto non reggerebbe tale stress, cosa che segnaleremo comunque ai responsabili così da poter trovare una soluzione e dare l'opportunità ai bambini di mangiare tutte le portate dei due turni in piatti tradizionali e bicchieri di vetro. A tal proposito sottolineiamo che i piatti biodegradabili sono perfettamente utilizzabili, non comportano alcun problema funzionale, lasciano inalterato il sapore dei cibi e vengono utilizzati per una sola portata (oggi il primo), mentre l'altra portata è servita in piatti di ceramica.

La cuoca ci conferma che in merito all'episodio dei piatti dissoltisi mercoledì con la minestra ha prontamente segnalato l'accaduto e il corrispondente "lotto" di piatti è stato tolto.

Tra i due turni il personale gestisce in modo efficiente e rapido le operazioni di riordino della sala mensa, che si presenta ai ragazzi del secondo turno in maniera analoga a come l'avevamo trovata al nostro arrivo alle 12:10. Indubbiamente il numero di bambini presenti causa un costante rumore di sottofondo, ma il locale è di dimensioni generose e ogni bambino ha spazio sufficiente per consumare comodamente il pasto.

Roma 18.01.2019

Marco Pagliarulo

Monica Giuganino